PRODUTOS

SKYMSEN®

SE É SKYMSEN, PODE CONFIAR.

Manual do Usuário

Processador de Extrato de Soja

Modelo

EPV -30

19203.1 -MAIO/2003

PRODUTOS SKYMSEN

METAL RGICA SIEMSEN LTDA.
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 255 2000 – Fax: +55 47 255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA SKYMSEN
Ramais 2011
2012
2013

E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

SUMÁRIO

1. Introdução 01

1.1 Recebimento 01
1.2 Segurança 01
1.3 Principais Componentes 02
1.4 Características Técnicas 03

2. Instalação e Pré-Operação 03

2.1 Instalação 03
2.2 Pré-Operação 04

3. Operação 05

3.1 Acionamento 05
3.2 Limpeza 05
3.3 Processo Produtivo 06

4. Noções de Segurança - Genéricas 07

4.1 Práticas Básicas de Operação 07
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina 08
4.3 Inspeção de Rotina 08
4.4 Operação 09
4.5 Após Terminar o Trabalho 09
4.6 Operação de Manutenção 09
4.7 Avisos 09

5. Análise e Resolução de Problemas 09

5.1 Problemas, Causas e Soluções 09
5.2 Diagrama Elétrico EPV-30 10
5.3 Desenho em Explosão EPV-30 11
5.4 Componentes de Reposição EPV-30 12

6. Equipamento 13

6.1 Bebida e alimento vitaminados 13
6.2 Benefícios para a Saúde 13

6. Equipamento

O equipamento é compacto e extremamente fácil de operar, integrando num único equipamento as etapas de cozimento, trituração e centrifugação. Permite em apenas uma operação de, aproximadamente, uma hora obter o extrato aromatizado artificialmente e o resíduo, que pode ser utilizado na produção de pães, sopas, bolos e doces altamente ricos em fibras e proteínas. O equipamento pode ser ligado em uma tomada elétrica comum (220Vac). Exigindo apenas uma fonte de água potável próxima, apresenta baixo custo e fácil manutenção.

6.1 Bebida e Alimento Vitaminados

O equipamento permite a obtenção do extrato de soja ou “leite” de soja e do resíduo ou “okara”, que constituem um excelente alimento, conseguido a partir do cozimento, trituração e centrifugação de grãos de soja. Para cada 1 quilo de soja utilizado no processo, temos como resultado 8 litros de extrato e cerca de 2,4 quilos de resíduo, que podem substituir as proteínas de origem animal como as proteínas de: carnes (bovina, frango e peixe), leite, queijo, e ovos. Constituindo-se, portanto, em uma opção alimentar nutritiva, livre de colesterol, saudável, sem lactose (açúcar do leite) e contendo, também, isoflavonas, além de muito econômica.

6.2 Benefícios para a Saúde

A soja é uma leguminosa já conhecida pelos chineses há cerca de cinco mil anos. No Brasil vem sendo utilizada, principalmente, pela indústria de alimentos, onde participa como ingrediente na fabricação de embutidos, chocolates, massas, biscoitos, bebidas, dentre outros. Seu uso na alimentação humana vem sendo incentivado, visto que o grão possui proteínas de alta qualidade nutricional, sendo considerada um dos mais importantes alimentos funcionais, não apenas pelas propriedades nutritivas, mas também pelos benefícios, comprovados cientificamente, para a redução dos riscos e prevenção de uma série de doenças crônicas como: vários tipos de câncer, doenças cardiovasculares, osteoporose, melhora nos sintomas da menopausa, diabetes, entre outras. Para o caso da prevenção de doenças cardiovasculares recomenda-se a ingestão diária de 25g de proteínas de soja que equivalem cerca de 50g de grãos. No caso de alívio dos sintomas da menopausa a recomendação é de se ingerir diariamente pelo menos 60g de grãos.

5.4 Componentes de Reposiçõ EPV -30

DESCRICAO DO COMPONENTE	UM
00267-4 PINO ELAST.6x50 DIN 1481	CE
00872-9 CORREIA A 33	PC
01103-7 LAMP.LP-11C 110/220V VERM	PC
01137-1 TERM. ELET. AN-2450	MI
02729-4 PCA M8 DIN 934 ZB	CE
02730-8 ARR.L.A8,4 DIN 125 ZB	CE
02949-1 TERM. PRE-ISOL.NA-4503	MI
03090-2 REBITE PRESSAO AD-429-S	MI
03099-6 PCA M6 DIN 934 ZB	CE
03656-0 CB.3x2,5mm2C/PG90 2PR1FTF	PC
03678-1 CAPINHA DE NYLON CN-4478	MI
03793-1 PFS M8x30 DIN 933 ZB	CE
03856-3 PFS M6x16 DIN 916 FOSF.	CE
03927-6 MOTOR 0,5CV 60Hz	PC
03950-0 ARR.L.A6,4 DIN 125 ZB	CE
03988-8 PFS M6x16 DIN 933 ZB	CE
04035-5 PCA ACAB UNC 1/4" LATAO	CE
04474-1 PFS M8x20 DIN 933 ZB	CE
09533-8 TUBO TERMO ENCOL.1/8x20mm	PC
10044-7 REED SWITCH NA SM1001	PC
10045-5 IMA ENCAPSULADO SM1000	PC
10336-5 PFS M3x10 DIN 963 INOX	CE
10769-7 ANEL 30x1,5 DIN 471	CE
12384-6 PFS M6x12 DIN 933 INOX	CE
12442-7 ARR.L.A6,4 DIN 125 INOX	CE
12445-1 PCA M8 DIN 934 INOX	CE
12448-6 PCA M6 DIN 934 INOX	CE
12460-5 ARR.L.A8,4 DIN 125 INOX	CE
12491-5 PFS M3x10 DIN 84 INOX	CE
12945-3 CORREIA A 22	PC
13106-7 POLIA MOTORA MSK/MSKL	PC
13238-1 PFS M8x16 DIN 933 INOX	CE
14463-0 PFS M4x10 DIN 84 INOX	CE
14624-2 ANEL V'RING 16,5x10,5x5,5	PC
14654-4 ARRUELA FIBRA 20x13x0,7	PC
14660-9 PCA ACAB.M10x1,25 RE INOX	CE
14697-8 HELICE TRITURACAO LAR/LB	PC
16081-4 CONJ.TERMOST.GTLU-0018	PC
17456-4 CHAPEU LAR/LS-04 A 25	PC
17729-6 BUCHA CILINDRICA 33mm LAR	PC
17845-4 PFS M6x12 DIN 916 FOSF.	CE
18275-3 VALVULA ESFERA 1"	PC
18358-0 CONT.CW07.10 220V 50/60Hz	PC
18893-0 RODIZIO GIRATORIO 2" CELE	PC
18894-8 RODIZIO FIXO 2" CELERON	PC
18895-6 MOTOR 1,5CV 60Hz NORM.2P	PC
18896-4 ROLAMENTO 6015	PC
18897-2 RE.80x115x10R5Ni.A.31950V	PC
18898-0 ROLAMENTO 6006	PC
18899-9 RET.35x55x8R2Ni.A.31089VE	PC
18901-4 CS GABINETE	PC
18906-5 POLIA MOTORA	PC
18907-3 CS TANQUE	PC
18913-8 MANCAL DO TANQUE FIXO	P C
18915-4 ARVORE DA CENTRIFUGA	PC
18917-0 PINO DE ARRASTE	PC
18918-9 CS ARVORE DO LIQUIDIFIC.	PC
18921-9 POLIA MOVIDA A	PC
18922-7 POLIA MOVIDA B	PC
18923-5 RESISTENCIA 4000W 220V	PC
18925-1 FLANGE FIXACAO GABINETE	PC
18929-4 CS FILTRO	PC
18932-4 ACOPLAMENTO DA CENTRIFUGA	PC
18933-2 CS EIXO CENTRAL	PC
18936-7 TAMPA DA RESISTENCIA	PC
18940-5 CHAVETA 4,8x35	PC
19174-4 CS TAMPA EXTERNA	PC
19179-5 BORRACHA VEDAC.TPA EXTER.	PC
19181-7 BORRACHA VEDAC.TPA INTER.	PC
19182-5 MANCAL DA TI	PC
19183-3 BUCHA DO MANCAL	PC
19184-1 ENCOSTO DA MOLA	PC
19185-0 ANEL RETENCAO Di.18mm	CE
19186-8 MOLA DE COMPRESSAO	PC
19191-4 ESFERA DIAM.5mm INOX	CE
19195-7 CJ TAMPA EXTERNA/INTERNA	PC
19196-5 TAMPA INTERNA	PC
19251-1 VALVULA DE SEGURANCA	PC
19253-8 PUXADOR DO FILTRO	PC
19445-0 BASE P/CONTATORA	PC

DESCRICAO DO COMPONENTE	UM
19593-6 ANEL VEDACAO RJT EPDM 1"	PC
19595-2 CS TUBO DE SAIDA	PC
19765-3 CS ESPELHO DO COMANDO	PC
19858-7 CS TUBO	PC
19863-3 ARRUELA 1/4"	PC
19940-0 SUPORTE DO MOTOR T	PC
19941-9 SUPORTE DO MOTOR C	PC
19942-7 CS GABINETE ELS	PC
19949-4 CS EIXO GUIA	PC
19950-8 TAMPAO M20	PC
19972-9 PRESILHA INOX	PC
20118-9 MOLA ELS	PC
20119-7 TAMPA DO FLANGE	PC
20262-2 MOLA DO PUXADOR DO FILTRO	PC
20284-3 CHAPA ENGATE SUPERIOR BR.	PC
20287-8 EIXO DE ARTICULACAO	PC
20378-5 ANEL V'RING 16,5x10,5x5,5	PC
20379-3 ARRUELA TEFLON 20x13x0,7	PC
20476-5 ANEL O'RING 88x80x4mm	PC
20910-4 ROLAMENTO 6015 2RS1	PC
20911-2 IMA DIAM.8x4mm	PC
20912-0 ROLAMENTO 6006 2RS1	PC
20913-9 CURVA 90øC/ROSCA 1"TIGRE	PC
20914-7 ANEL O'RING D.3,5x459mm	PC
20916-3 CHAVE ROTATIVA ECR 02.4	

1. Introdução

1.1 Recebimento

Uma cuidadosa inspeção deverá ser efetuada no recebimento para detectar eventuais avarias que possam ter ocorrido durante o transporte, tais como:

- Peças defeituosas
- Falta de peças;
- Infiltrações de Líquidos e/ou outros produtos.

Qualquer avaria no recebimento deve ser comunicada, no ato, ao transportador e à fábrica.

1.2 Segurança

O Processador de Extrato de Soja Mod. EPV-30 é uma máquina simples de operar e de fácil limpeza, mas para sua melhor segurança leia as instruções a seguir para evitar acidentes:

1.2.1 Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.2.2 Nunca utilize instrumentos que não façam parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

1.2.3 Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

1.2.4 Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.

1.2.5 A máquina deve ser operada por pessoas devidamente treinadas.

ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Alwais unplug the machine before cleaning or maintenance.

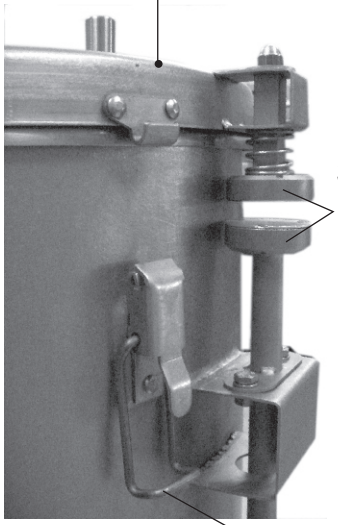
1.3 Principais Componentes

Filtro

Tanque

Puxador do Filtro

Bujão

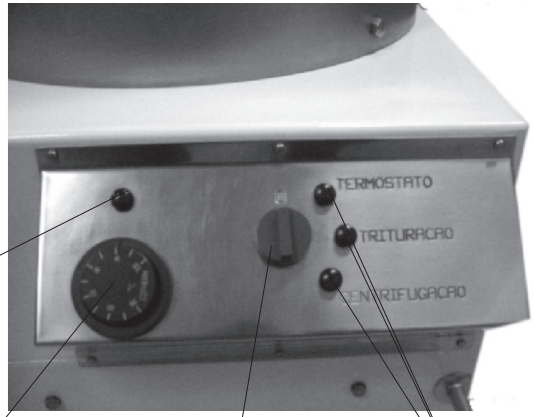


Tampa

Sistema de Proteção Elétrico

Presilha

Registro de saída



Lampada

Termostato

Botao

Lampada

5.3 Desenho em Explosão EPV-30

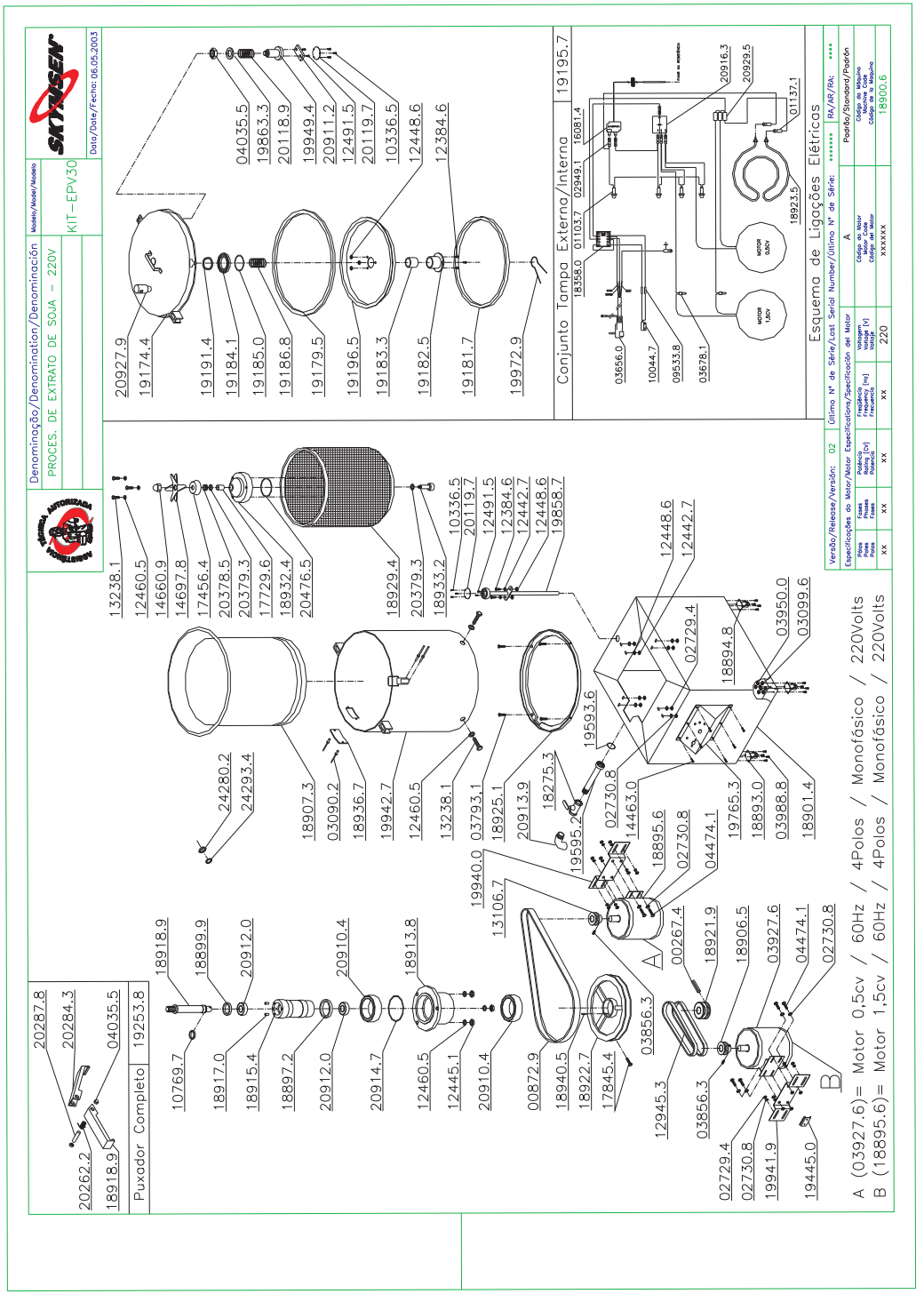
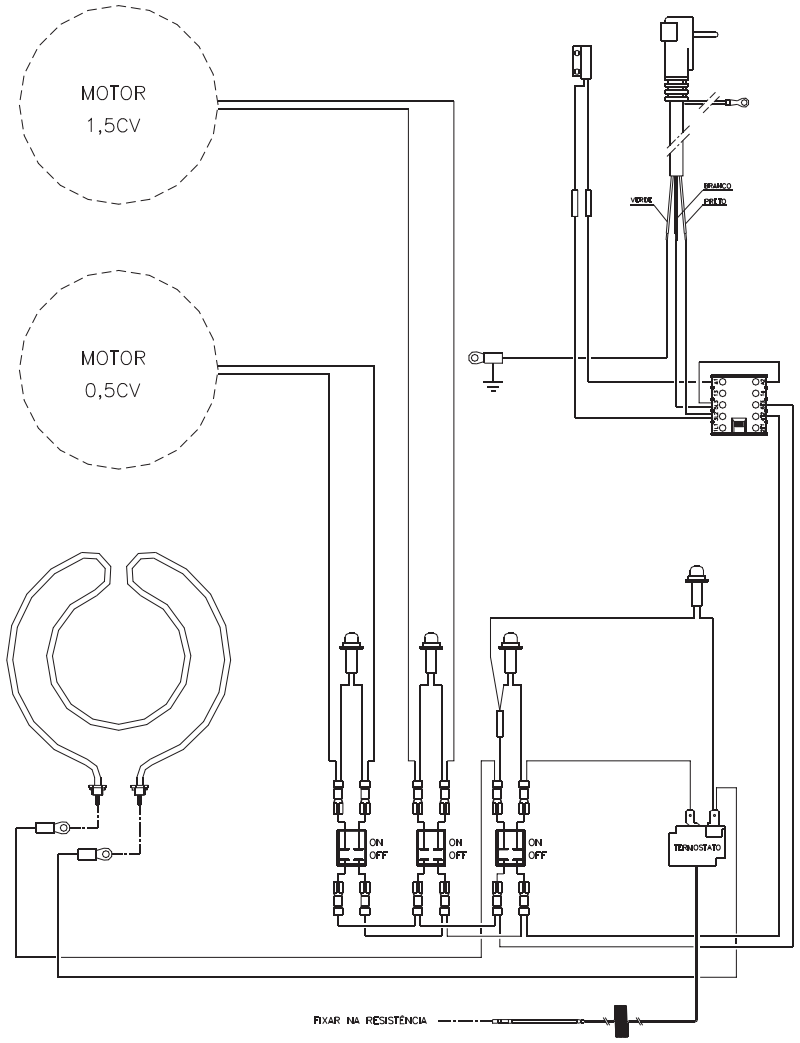

SKYMSEN
Denominação/Denominación/Denomination
PROCES. DE EXTRATO DE SOJA – 220V
KIT-EPV30
Data/Date/Fecha: 06.05.2003
Conjunto Tampa Externa/Interna 19195.7
Esquema de Ligações Elétricas
Versão/Release/Versión: 02
Último Nº de Série/Last Serial Number/Último Nº de Série: ******
Padrão/Standard/Padrón
Puxador Completo 19253.8
A (03927.6)= Motor 0,5cv / 60Hz / 4Polos / Monofásico / 220Volts
B (18895.6)= Motor 1,5cv / 60Hz / 4Polos / Monofásico / 220Volts

Tabela - 03

Problemas	Causas	Soluções
* Se a máquina não liga.	* Falta de Energia elétrica, ou plug desconectado da rede de alimentação.	* Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica.
	* Tampa mal posicionada ou fora da máquina	* Coloque a tampa na máquina na posição correta.

5.2 Diagrama Elétrico Mod. EPV-30 - 220Volts



1.4 Características Técnicas

Tabela-01

CARACTERÍSTICA	U.M.	*EPV-30*
Tensão	[V]	220
Freqüência	[Hz]	60
Resistência	[W]	4000
Altura	[mm]	1105
Largura	[mm]	640
Profundidade	[mm]	700
Peso Líquido	[kg]	106
Peso Bruto	[kg]	126
Consumo	[kW.h]	4
Motor da Trituração	[CV]	1,5
Motor do Centrifugação	[CV]	0,5

Tabela-02

Tanque				
Modelo	**Capacidade de Produção**	**Quantidade de Soja**	**Quantidade de Água**	**Registro de Saída**
EPV-30	*30 litros/h*	*3,75 kg*	*30 Litros*	*1" BSP*

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

** A máquina deve ser instalada em local fresco e arejado, longe do alcance de crianças e pessoas não credenciadas ao uso.*
** Não encostar a máquina na parede ou em outros equipamentos, deixar um espaço mínimo de 20cm.*
** Verificar o perfeito nivelamento do equipamento.*

Nunca mova o equipamento quando estiver em operação.

2.1.2 Circuito Elétrico

** A alimentação elétrica é necessária para o funcionamento do aquecimento, trituração e centrifugação.*
** É necessário uma tomada monofásica de dois pinos com capacidade de 20A para a ligação do cabo elétrico.*
** A alimentação deverá ser 220 Volts 60Hz.*

2.2 Pré-Operação

***Obs.:** Antes de utilizar o Processador de Extrato de Soja, certifique-se que todos os ítens da instalação foram executados. Nunca tente movimentar o Processador de Extrato de Soja quando esta estiver em operação.*

2.2.1 - Limpeza do Tanque

Antes da primeira utilização do processador é aconselhável fazer uma limpeza do tanque e filtro.

Para a limpeza deve ser executada uma fervura, observando as seguintes instruções:

** Verifique as instalações elétricas conforme 2.1.2.*

** Feche o registro de saída*

Verifique se o manípulo do termostato está posicionado em 0ºC e se a chave de comando está na posição desligada.

** Verifique se o filtro está posicionado corretamente no interior do tanque.*

** Abasteça o tanque com 30 litros de água*

** Coloque a tampa e aperte as presilhas.*

** Posicione o termostato em 100ºC, ligue a chave de comando do termostato.*

** Aguarde uma(01) hora e retire a água através do registro de saída.*

** Com um pano seco e limpo, segue o tanque e o filtro.*

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

JAMAIS opere a máquina sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

O Processador modelo **EPV-30** foi projetada para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a Tabela-03 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSEN).

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE
Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto à máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

3. Operação

3.1 Acionamento

Obs.: Somente iniciar o aquecimento estando o tanque abastecido com água.

*** Verifique as instalações elétricas conforme item 2.1.2**

*** Feche o registro de saída**

*** Verifique se o manípulo do termostato está posicionado em 0ºC e se a chave de comando do termostato, da trituração e da centrifugação estão em posição desligada.**

*** Verifique se o filtro está posicionado corretamente no interior do tanque.**

*** Para inserir ou retirar o filtro utilize o Puxador do Filtro.**

*** O próximo passo depende do processo escolhido.**

***A chave de comando possui quatro posições como segue: desligada, aquecimento, trituração e centrifugação. Quando a chave de comando é colocada em uma posição, aciona esta etapa e exclui as outras.**

*** Para acionar a etapa de aquecimento coloque a chave de comando na posição aquecimento, e posicione o manípulo do termostato na temperatura desejada. Obs: Somente faça esta operação com o tanque abastecido com água ou outro líquido.**

*** A trituração e a centrifugação podem ser ligadas sem passar previamente pelo aquecimento.**

*** Coloque a tampa observando a posição de montagem e aperte as presilhas.**

Obs: Com a tampa fora de posição a máquina não liga.

3.2 Limpeza

Após desligar a máquina e desconectar o plug da rede elétrica, retire o filtro com o auxílio do puxador, abra o registro de saída do tanque e utilizando água limpa lave o tanque por dentro e enxugue com um pano limpo e seco.

Para lavar o filtro retire do fundo o bujão e lave com água limpa e enxugue com pano seco e limpo.

- Antes de iniciar o processo, deve-se colocar 3,75Kg de grãos de soja de molho por 6 horas para realizar a HIDRATAÇÃO dos grãos.

- Depois de concluído o tempo, os grãos devem ser escorridos, lavados e colocados no equipamento juntamente com 15 litros de água filtrada para serem cozidos por 10 minutos, APÓS FERVURA.

- Após o tempo de cozimento, deve ser adicionado mais 15 litros de água filtrada, antes do início da etapa de trituração, que produz o extrato protéico ou "leite" de soja.

- Ao final de 10 minutos da etapa de trituração, mantendo o equipamento ainda ligado na posição trituração, já é obtido o extrato de soja, abrindo-se o registro de saída do equipamento. A etapa de centrifugação inicia-se após a diminuição do fluxo de extrato na saída do registro, girando-se o botão do equipamento para a posição "centrifugação".

- Depois de completo o ciclo são obtidos 30 litros de extrato protéico, também conhecido como "leite de soja" e cerca de 9kg de resíduo protéico ou "okara" (massa restante do processo).

4. Noções de Segurança - Genéricas

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.